Morue: 100200040001968

Four à gaz pour pizzeria, capacité de 4 pizzas, 1 chambre de 62 × 62 × 15 h cm



Description

Le four à gaz pour pizza est un outil indispensable dans votre cuisine professionnelle. Il est équipé de tous les dispositifs qui en font un appareil sûr et sans risque. Consultez le tableau figurant sur le côté pour effectuer chaque raccordement conformément à la réglementation en vigueur dans votre pays. Le four à gaz est un allié performant et fiable qui vous permettra d'améliorer votre production quotidienne tout en accordant une grande attention à la consommation d'énergie et à la sécurité d'utilisation. Simple et intuitif, il permet de cuire simultanément 4 pizzas de 30 cm. Plaque de cuisson en pierre réfractaire et isolation en laine de roche évaporée.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	940x1035x580 mm
Dimensions extérieures	1100x1062x560 mm
Dimensions intérieures	620x620x150 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Consommation de gaz	1.262 m3/h
Poids avec emballage	108 kg
Poids net	96 kg
Puissance du gaz	16,1 kW
Température de fonctionnement	0 +450 °C
Tension	230 V